

# Menu du Repas

PATISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

お好きなメインにセットでご注文いただけます。









#### **Set Drink**

- ・コーヒー(HOT/ICE)
- ・ ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)
- ・紅茶 (HOT/ICE)
- ★ホットはティーポットでご提供

### Simple Set

単品メニュー

- ・ベーグル + ¥300(根以¥330)
- ・スープ +¥250(税込¥275)



※写真は A セットのイメージです。

サーモンと林檎、アボカド、季節野菜のサラダガレット

単品 ¥1400(税込¥1540)

トラウトサーモン、アボカド、リンゴ、六甲マッシュルームの彩り鮮やかな食材を合わせたサラダガレット。 自家製ハーブマヨネーズソースをかけてお召し上がりください。



淡路産牛ボロネーゼのチーズフォンデュがけ 六甲マッシュルーム添え

単品 ¥1380(税込¥1518)

淡路産牛ボロネーゼと2種類のチーズを使ったパスタです。 チーズを絡めてお召し上がりください。



タコと揚げナス、オリーブのトマトソースパスタ ハーブバター添え

単品 ¥1080 (税込¥1188)

揚げナスとタコ、オリーブが入ったトマトソースパスタ。 自家製ハーブバターを絡めてお召し上がりください。



ベーコンときのこのカボチャクリームパスタ

単品 ¥1280 (税込¥1408)

秋野菜のカボチャ、舞茸とベーコンを合わせたカボチャクリームパスタです。 秋の食材のお味をお楽しみください。



播州赤たまごと神戸ポークハムのガレットコンプレ

単品 ¥1180 (税込¥1298)

神戸ポークハムと播州赤たまご、チーズが入ったシンプルなガレットに、 林檎とローズマリーをじっくり煮込んだ自家製ジャムをつけて、味の変化をお楽しみください。





PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



#### Afternoon Tea Set

秋の果実のプティガトー アフタヌーンティーセット

¥2700 (税込¥2970~)

おひとり様からご注文いただけます

#### 上段

タルトフィグ モンブランエクレア ほうじ茶マロンのジュレ クレームブリュレ 栗のマカロン

#### 下段

葡萄とマスカットのフルーツサンド
林檎キャラメルとホワイトチョコのブラウニー
スコーン
林檎ジャムとマスカルポーネクリーム

#### ドリンク

下記からお選びください

ホットティー (11 ~ 12 ページよりお選びください)

(1) は、プラス ¥55 (1) は、プラス ¥110

アイスティー(ミルク/レモン/ストレート) コーヒー (HOT/ICE)

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)



PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



#### Parfait aux mont blanc

栗のモンブランパルフェ

¥1320 (稅込¥1452)

栗のペーストを2種類使用したモンブランクリームに、 ほうじ茶と柚子を合わせました。 滑らかなモンブランに、柚子のコンフィチュールがアクセント。 香ばしいほうじ茶ジュレが栗の風味を引き立てるパルフェです。

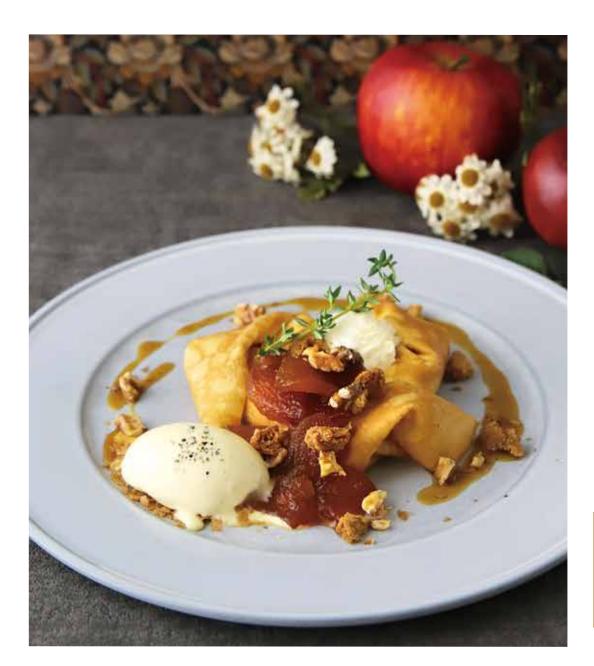
#### **Drink Set** ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE)★ティーポットでご提供いたします

ジュース(アップル / オレンジ / マンゴー)

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Crêpe aux pommes au caramel

林檎キャラメルのクレープ

¥1200 (稅込¥1320)

カルヴァドスが香る温かい林檎のキャラメリゼに、 サワークリームとバニラアイスを合わせました。 クルミとシナモンクランブルのアクセントと共に、 異なる温度と食感をお楽しみください。

#### **Drink Set** ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE)★ティーポットでご提供いたします

ジュース ( アップル / オレンジ / マンゴー )

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe suzette クレープシュゼット ¥900 (税込¥990)

温かいクレープデザートの定番「クレープシュゼット」。 もちもちのクレープ生地にはサワークリームを挟んでいます。 オレンジ香る温かいキャラメルソースと合わさると、フルーティーな 甘い香りが口いっぱいに広がります。

### **Drink Set** ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE)★ティーポットでご提供いたします

ジュース ( アップル / オレンジ / マンゴー )

# Liste de Gâteaux

PATISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte aux marrons タルトマロン

¥580 (税込¥638)

まろやかで味わい深い栗のムースに カシスの酸味をほんのり効かせた絶妙な味わい



Tarte aux viollette de sollies タルトビオレソリエス

¥600 (稅込¥660)

希少な黒いちじく「ビオレソリエス」がたっぷり キルシュクリームを添えた大人味



Tarte aux pommes et patate douces さつまいもとりんごのタルト

¥560 (税込¥616)

甘くてなめらかなさつまいものクリームと 煮詰めたりんごのコンポートの重ね合わせ



# Tarte aux figues タルトフィグ

¥600 (稅込¥660)

しっかり焼き込んだダマンド生地に 瑞々しい旬のいちじくをたっぷりと



Chiboust poire ル・レクチェのシブースト

¥580 (税以¥638)

新潟県産"ル・レクチェ"のコンポートを シブーストクリームや紅茶のダマンドとあわせました



Chaperon シャペロン

¥560 (税込¥616)

ミルキーなクリームと苺をブリゼ生地で焼き上げた イチゴミルク仕上げのベイクドチーズケーキ

# Liste de Gâteaux

PATISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Mont blanc モンブラン

¥600 (税込¥660)

香り豊かな愛媛県の和栗とヨーロッパのマロンペーストを なめらかなクリームに仕上げました



**Terrine marron** テリーヌマロン

¥580 (稅込¥638)

栗・青森カシス・洋梨をつめこんだマロンダマンドを 大人味のブリオッシュ生地とあわせました



Pistache palais ピスタチオパレ

¥580 (税込¥638)

ピスタチオのクリームで プリン風味のブリオッシュ生地を包み込みました



Gâteau figue

ガトーフィグ

¥580 (税込¥638)

自慢のジェノワーズと 生クリームを旬のいちじくとともに



Ruby cube chocolat ルビーキューブショコラ

¥560 (税込¥616)

スペイン産クーベルチュールの香りと ジェノワーズショコラのカカオコントラストをどうぞ

### Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



Earl Grey アールグレイ ¥650 (税込¥715)

爽やかな柑橘とベルガモットの 香り漂う紅茶には、タルトがおすすめ。 ケーキ&ベルガモットの香りのハーモニーをお楽しみください。



アッサム ¥650 (税込¥715)

まろやかでコクのある紅茶には、 口溶けなめらかなケーキがおすすめ。 紅茶とケーキの絶妙な相性をお楽しみください。



Amande Vanille

アマンドバニーユ ¥700 (税込¥770)

ほのかな甘み感じるアーモンドの味わいと、 バニラの香りが口いっぱいに広がる紅茶は ケーキとの相性がピッタリ。

¥650 (税以¥715)

ミルクをたっぷり入れて、茶葉特有の甘みを感じて下さい。

まろやかな味わいとしっかりしたコクが、

濃厚なケーキにも負けない美味しさです。

**STANDARD** 

スタンダード

茶葉の持つ特性を飲み比べてください。どんなお菓子にも良く合うスタンダードなお茶です。



TOOTHTOOTH Blend

トゥーストゥースブレンド ¥600 (税込¥660)

オリジナルのセイロンブレンド。 爽やかな薫りとコクが、お菓子にぴったり。



Darjeeling

Assam

アッサム

何 ダージリン ¥750 (税込¥825)

茶葉が醸し出すほのかな甘みは、 フルーツタルトとの相性ピッタリ。 さっぱりした香りと旨みが口の中に広がります。



ニルギリ ¥600 (税込¥660)

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当たりは、 「紅茶のブルーマウンテン」のよう。 ストレートはもちろん、ミルクとの相性も抜群です。



### **FLAVOR**

フレーバー

紅茶の味わいとともに香りをお楽しみいただくフレーバーティーです。



Earl Grey (B·O·P)

アールグレイ ¥650 (税込¥715)

セイロンティーに清涼感あふれる ベルガモット柑橘系の香りを付けました。 自然で落ち着きのある芳香をお楽しみください。



Citron Supreme

シトロンシュプリーム ¥650 (税込¥715)

天然のレモンの香りをきかせた、 すっきり爽やかな味わいのフレーバーティーです。



Amande Vanille

アマンドバニーユ ¥700 (税込¥770)

バニラの香りとアッサムティーのマリアージュ。 ミルクを合わせれば芳ばしいビターアーモンドの 風味が口いっぱいに広がります。



Fleur de Orange

すっきりとした薫りとほのかな甘みが心地よい オレンジフレーバーを、烏龍茶葉にあわせました。

### HERB BLEND

ハーブブレンド

中国茶や紅茶とハーブやスパイスなどをブレンドしたオリジナルのブレンドティーです。



Hoa-Hoa

¥650 (税以¥715) 花花(ホアホア)

バラの花びらとオレンジピールを烏龍茶にブレンド。 バラの香りと爽やかなオレンジの風味が こころと身体をリラックスさせてくれます。



Ginger

ケニアティーに粗挽きショウガを合わせました。 ミルクをたっぷり入れてコクのある まろやかなジンジャーティーを。



Brillant Rose

ブリアンローズ ¥700 (税込¥770)

「ブルガリアンローズ」から抽出したふんわり甘い薫りと、 優しくて華やかな風味が、 エレガントなティータイムを演出します。



Chamomile Darjeeling

ダージリンにドライカモミールをブレンドしました。 香料を一切使わないナチュラルフレーバーは、 リンゴのような甘い薫り。 フルーツタルトとの相性ピッタリです。

# Menu du Boisson

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Marron crème thé au lait マロンホイップのティーオーレ (HOT/ICE) ¥700 (無込¥770)

TOOTHTOOTH オリジナルブレンドのティーオーレに マロンホイップとアーモンドスライスをキャラメリゼし、 シロップ付けの栗をトッピングしました。

### Menu du Boisson

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



#### Thé au lait royal

TOOTH TOOTH Φ ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)

¥650 (税込¥715)

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。 飲み心地良く、スイーツと相性抜群な TOOTH TOOTH のロイヤルミルクティー。



¥550 (税込¥605) コーヒー (HOT/ICE) ¥550 (稅込¥605) アメリカン (HOT) ¥600 (稅込¥660) カフェオレ (HOT/ICE)

#### Autres

アイスティー (ストレート/レモン/ミルク)

アールグレイの旨味と薫り高いダージリンを ブレンドしたオリジナルのアイスティー。

¥600 (稅込¥660)

¥580 (稅込¥638) トニックウォーター

### Ius

オレンジジュース	¥580 (稅込¥638)
アップルジュース	¥580 (稅込¥638)
マンゴージュース	¥600(稅込¥660)



#### TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTH レモネード (ICE)

¥600 (税込¥660)

100%シチリアレモン果汁を使用した、 シュワっとすっきり爽やかなレモネードです。

#### Herb Lemonade

ハーブレモネード (ICE)

¥600 (稅込¥660)

すっきり爽やかなレモネードに マスカット風味のハーブ、 エルダーフラワーを加えました。

#### Liqueur

スパークリングワイン (ベビーボトル)	¥900 (稅込¥990)
シードル ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口)	¥950(稅込¥1045)
ビール(小瓶)	¥600 (稅込¥660)

